Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

GSO 380 (2010) (Arabic): Chilled Fish (Draft Standard)



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع نهائي

GSO 05/FDS/380 :2010

الأسماك المبردة
Chilled Fish

إعداد
اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم5 "اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية" بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم ١٩٩٤/٣٨٠ "الأسماك المبردة" وقامت دولة الإمارات العربية المتحدة بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كـ (مواصفة قياسية / لائحة فنية) خليجية دون إدخال أية تعديلات فنية عليها وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( )، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م.

Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No.:5 "Technical committee for standards of food and agriculture products " has updated the GSO Standard No.: 380/1994 "Chilled Fish " The Draft Standard has been prepared by United Arab Emirates.

The draft Standard has been prepared based on relevant AIDMO, International and National foreign Standards and references.

This standard has been approved as a Gulf Technical Regulation by GSO Board of Directors in its meeting No.( ),held on / / H , / / G.

الأسماك المبردة

1-المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية بالأسماك الطازجة المبردة الكاملة أو المجزأة التي تم صيدها حديثًا ولم تعامل بأي وسيلة حفظ سوى التبريد ولا تختص بالقشريات ومنتجاتها.

2- المراجع التكميلية

1-2 GSO 1026 : " دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين الأسماك" .
2-2 GSO 323 : " اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة".
3-2 GSO 384 : "الثلج المعد للاستهلاك الآدمي" .
4-2 GSO 969 :" مستودعات تجميد وتبريد المواد الغذائية – الجزء الثاني : المتطلبات العامة ".
5-2 GSO/CAC ١٩٣ "المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية".
٢-٦ GSO 1016: " الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية – الجزء الأول " .
2-٧ GSO 988 :" حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية- الجزء الأول ".
8-2 GSO 382 : " الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الأول.
9-2 GSO 1881 :"طرق أخذ عينات الأسماك والقشريات ومنتجاتها" .
2-١٠ GSO 589 " الطرق الفيزيائية والكيميائية لاختبار الأسماك والقشريات ومنتجاتها".
2-١١ GSO 655 " الطرق الميكروبيولوجية لفحص اللحوم والأسماك والقشريات ومنتجاتها" .
٢-1٢ GSO 1866: الأسماك ومنتجاتها – تقدير الهستامين – طريقة مرجعية .
٢-١٣ GSO 1694 "القواعد العامة لصحة الغذاء".
٢-١٤ GSO ٥١٤ :"الاشتراطات الفنية والصحية العامة لتداول الأسماك الطازجة (في البحر) ".

3-التعاريف

1-3 سمك : أي حيوان من الفقاريات المائية ذوات الدم البارد ولا يشمل البرمائيات والسلاحف المائية.
2-3 أسماك طازجة : أسماك أو أجزائها والتي لم تعامل بأي وسيلة حفظ سوى التبريد فقط.
3-٣ التبريد : عملية تبريد الأسماك إلى درجة حرارة ذوبان الجليد.
٣-٤ التنظيف : إزالة الأتربة وبقايا الطعام والأوساخ والشحوم والشوائب .
٣-٥ الأسماك المريضة : التي بها أعراض مرضية أو تغيرات غير طبيعية بما يؤثر على السلامة والجودة .

4- أشكال التجهيز

يتم تجهيز الأسماك الطازجة حسب ما هو وارد أدناه :
٤-١ أسماك طازجة مبردة تم تجهيزها بالشكل الذي اصطيدت به .
٤-٢ أسماك كاملة منزوعة الأحشاء فقط .
٤-٣ أسماك كاملة منزوعة الأحشاء والرأس .
٤-٤ أسماك منزوعة العظم والجلد والأحشاء (فيليه السمك).

٥- المتطلبات القياسية

يجب أن يتوافر في الأسماك المبردة المتطلبات القياسية التالية:

٥-١ أن يتم تداول المنتج حسب المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (٢-١٣) و (٢-١٤).

٥-٢ يجب توفر الصفات الحسية التالية :

٥-٢-١ الجلد / القشور: أن لا تتساقط القشور بسهولة عن الأسماك القشرية أما الأسماك غير القشرية فيجب أن يكون جلدها أملس وغير مجعد وان يكون غير باهت أو رملي ولا يوجد عليه بقع بنية / صفراء لزجة ومواد مخاطية مع ارتفاع محتوى الرطوبة بأكثر من ٨٦ ٪ في العينة الواحدة، مع وجود قوام غير متماسك وطري قد ينشأ عن تأثير الطفيليات بنسبة لا تزيد عن ٥ ٪ بالوزن من وحدة العينة.

٥-٢-٢ العيون : لامعة وشفافة وممتلئة وليست غائرة .

٥-٢-٣ الخياشيم : ان يكون لونها غير مصفر أو معتم أو بني أو داكن ولا تكون سميكة أو متكتلة وخالية أو قليلة من المواد المخاطية.

٥-٢-٤ الرائحة : لها رائحتها الطبيعية المميزة وخالية من وجود أي روائح أو نكهة غير مقبولة تدل على حدوث فساد أو تزنخ أو رائحة غريبة.

٥-٢-٥ أن تكون الأسماك نظيفة وخالية من الكدمات أو أي آثار للاحتقان أو الجروح أو الانتفاخات الظاهرة وخالية من التهتك البطني في الأسماك الكاملة غير المنظفة.

٥-٢-٦ ان يخلو من التهتك في اللحم وفي تركيب العضلة بحيث يظهر على شكل مهترئ أو متعجن أو سهل الفصل من العظام وعلى أن يعود لحم منطقة الظهر في الأسماك لوضعه الطبيعي بعد رفع الضغط بالإصبع عنه كذلك عدم وجود قوام غير متماسك وطري قد ينشأ عن تأثير الطفيليات بنسبة لا تزيد عن ٥ ٪ بالوزن من وحدة العينة.

٥-٣ يجب تنظيف الأسماك الطازجة وتبريدها إلى درجة حرارة ذوبان الجليد (صفر س°) بالسرعة الممكنة .

٥-٤ أن تخلو الأسماك من الشوائب والمواد الغريبة وآثار الكيماويات والمنظفات .

٥-٥ لا يسمح باستيراد الأسماك من بلد تم إعلانه موبوءاً بأمراض وبائية أو من مناطق تعرضت مياهها البحرية لحوادث التلوث ،كما لا يسمح باستيراد الأسماك مجهولة المصدر.

٥-٦ أن يكون خالياً من الأحياء الدقيقة الممرضة وسمومها .

٥-٧ أن تخلو اللحمية من الطفيليات وسمومها .

٥-٨ عدم تعريض الأسماك الطازجة لأشعة الشمس المباشرة أو التجفيف بتأثير الرياح أو تعريضها لأي عوامل ذات آثار ضارة وان لا تكون مصابة بالجفاف الشديد الذي يكون على شكل تغيرات غير طبيعية بيضاء أو صفراء اللون تخفي لون اللحم ولا يمكن إزالتها بالكشط دون التأثير على مظهر العينة. بحيث لا تزيد مساحة التغير في اللون نتيجة الجفاف عن ١٠ ٪ من مساحة سطح العينة أو ١٠ ٪ بالوزن من وحدة العينة.

٥-٩ أن لا يزيد عدد الطفيليات غير الضارة بالصحة داخل التجويف البطني و / أو الأحشاء على ما هو محدد في الجدول ١ :

الجدول ١ – الحدود القصوى للطفيليات غير الضارة بالصحة

المنتجات السمكية	الحد الأقصى المسموح به
السمك الأبيض وسمك التوليب وسمك Chubs وسمك Inconnus وسمك Ciscoes	٥٠ حويصلة كل ٤٥,٣٦ كجم (السمكة بأكملها أو شرائح) وبحيث لا تزيد نسبة الأسماك المحتوية على هذه الطفيليات على ٢٠ من العينات.
اسماك Blue Fin واسماك المياه العذبة التي وزنها ٤٥ جم أو اقل :	٦٠ حويصلة كل ١٠٠ سمكة وبحيث لا تزيد نسبة الأسماك المحتوية على هذه الطفيليات على ٢٠ من العينات.
الأسماك التي يزيد وزنها على ٤٥ جم	٦٠ حويصلة كل ٤٥,٣٦ كجم (السمكة بأكملها أو شرائح) وبحيث لا تزيد نسبة الأسماك المحتوية على هذه الطفيليات على ٢٠ من العينات.
Rose Fish (Red Fish and Ocean Perch	٣ من الشرائح تحتوي على طفيل واحد أو أكثر يرافقه جيوب صديد.

١٠-٥ يجب أن لا تتجاوز المواد الموضحة في الجدول ٢ الحدود القصوى المحددة لكل منها :

الجدول ٢ – الحدود القصوى

المنتجات السمكية	**الحد الأقصى للملوثات**
أسماك التونا واسماك الماهي ماهي mahi mahi والأسماك ذات الصلة	**Histamine : 100 - 200 ppm**
جميع أنواع الأسماك	**Polychlorinated Biphenyls (PCBs) - 2.0 ppm (edible portion).**
الأسماك الزعنفية	**Aldrin and dieldrin - 0.3 ppm (edible portion).**
جميع أنواع الأسماك	**Chlordane - 0.3 ppm (edible portion).**
جميع أنواع الأسماك	**Chlordecone - 0.4 ppm crabmeat and 0.3 ppm in other fish (edible portion).**
جميع أنواع الأسماك	**DDT, TDE and DDE - 5.0 ppm (edible portion).**
جميع أنواع الأسماك	**Heptachlor and heptachlor epoxide - 0.3 ppm (edible portion).**

تابع الجدول ٢ – الحدود القصوى

Mirex - 0.1 ppm (edible portion).	**جميع أنواع الأسماك**
Diquat - 0.1 ppm.	**جميع أنواع الأسماك**
Fluridone - 0.5 ppm.	**الأسماك الزعنفية وجراد البحر**
Glyphosate - 0.25 ppm.	**الأسماك الزعنفية**
Simazine - 12 ppm.	**الأسماك الزعنفية**
2,4-D - 1.0 ppm.	**جميع أنواع الأسماك**
Oxytetracycline - 2.0 ppm.	**السلمونيات وسمك السلور وجراد البحر**
Sulfamerazine - no residue permitted.	**جميع أنواع الأسماك**
Sulfadimethoxine/ormetoprim combination - 0.1 ppm.	**السلمونيات وسمك السلور**
Unsanctioned drugs - no residue permitted	**جميع أنواع الأسماك**
Methyl mercury - 1.0 ppm	**جميع أنواع الأسماك**
Paralytic shellfish poison - 0.8 ppm (80µg/100g) saxitoxin equivalent.	**جميع أنواع الأسماك**
Amnesic shellfish poison - 20 ppm domoic acid, except in the viscera of dungeness crab, where 30 ppm is permitted.	**جميع أنواع الأسماك**
Hard or sharp foreign object - generally 0.3 (7mm) to 1.0 (25mm) in length	**جميع أنواع الأسماك**

٥-١١ أن يخلو المنتج من الطفيليات الضارة بالصحة الحية والميتة وأطوارها (انظر ملحق ١).

٥-١٢ أن يخلو المنتج من بقايا الهرمونات .

٥-١٣ أن لا تزيد الملوثات والسموم في المنتج على الحدود القصوى الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (٢.٥) .

٥-١٤ لا تزيد الحدود الميكروبيولوجية على الحدود المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٢.٦).

٥-١٥ أن لا يزيد مستوى العناصر المشعة في المنتج على الحدود القصوى الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (٧.٢) .

٥-١٦ يجب أن يتوافر في الثلج المستعمل في عملية التبريد المتطلبات التالية:

1.16.5 أن يكون مطابقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٣.٢) .

2.16.5 ألا يكون قد سبق استخدامه في أي عملية أخرى.

3.16.5 أن يكون مجروشًا جرشًا ناعمًا.

٥-١٧ لا تزيد الحدود القصوى لبقايا المبيدات على الحدود المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٨.٢).

٦- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٩.٢) .

٧- طرق الفحص والاختبار

يتم إتباع طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية الواردة في البند (١٠.٢) والبند (١١.٢) والبند (١٢.٢).

٨- التعبئة النقل والتخزين

يجب مراعاة ما يلي عند تعبئة ونقل وتخزين الأسماك المبردة:

8-١ أن يتم تجهيز ونقل وتداول وتخزين الأسماك حسب المواصفة القياسية الواردة بالبند (٢.٢).

8-٢ أن تنقل وتخزن الأسماك بأسرع وقت ممكن في صناديق مناسبة على أن ترص الأسماك بانتظام في وضع أفقي مع تبادلها بطبقات من الثلج المجروش بحيث تكون الطبقتان السفلية والعلوية من الثلج المجروش.

٨-٣ أن تكون الصناديق المستعملة في عملية نقل وتخزين الأسماك مصنوعة من مادة مناسبة صحية وسهلة التنظيف ولا تؤدي لتلوث الأسماك.

٨-٤ أن يحفظ السمك عند درجة حرارة تتراوح بين (-١°س) إلى (٣ °س) أثناء نقله وتخزينه وعرضه للبيع.

٨-٥ يجب أن لا تزيد مدة الصلاحية لأسماك الطازجة المبردة على سبعة أيام من تاريخ الصيد .

٨-٦ يجب أن تنقل الأسماك من بلد المنشأ وحتى وصولها بلد الاستيراد خلال فترة لا تزيد على ٤٨ ساعة من تاريخ الصيد .

٨-٧ يجب عدم نقل الأسماك مع أي بضائع أخرى قد تؤدي إلى تلوثها أو تلفها.

الملحق – أ
(إعلامي)
طفيليات الأسماك الممرضة

- *Anisakis spp.*
- *Capillaria spp.*
- *Gnathostoma spp*.
- *Pseudoterranova spp.*
- *Dibothriocephalus Latus .*
- *Chlonorchis*
- *Opisthorchis spp.*
- *Paragonimus spp.*
- *Heterophyes spp.*
- *Echinochasmus .*
- *Diphyllobothrium spp.*
- *Metagonimus spp.*
- *Nanophyetes salminicola.*
- *Eustrongylides spp.*